

# Oatmeal Pale Ale

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **25**
- SRM **3.4**
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **7 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.1 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.2 L**

## Kroki

- Temp **64 C**, Czas **666 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.3 L** wody do zacierania do **70.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **666 min** w **64C**
- Wystadzaj używając **15.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.1 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	3.78 kg (76.7%)	82 %	4
Ziarno	Oats, Flaked	1 kg (20.3%)	80 %	2
Ziarno	Żytni	0.15 kg (3%)	85 %	8

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau Blanc	10 g	50 min	11 %
Gotowanie	Hallertau Blanc	20 g	20 min	11 %
Gotowanie	Hallertau Blanc	30 g	0 min	11 %
Na zimno	Hallertau Blanc	40 g	3 dni	11 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Nottingham	Ale	Gęstwa	135 ml	Danstar

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	kwas mlekowy 80%	1.5 g	Zacieranie	666 min
Czynnik do wody	kwas mlekowy 80%	3 g	Zacieranie	666 min

do wysładzania (g=ml)